RIS_2

- Gęstość **23.6 BLG**
- ABV **10.8 %**
- IBU **115**
- SRM **62.6**
- Styl **Russian Imperial Stout**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **16 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **17.6 L**
- Czas gotowania **90 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzeczki **22.1 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **70 %**
- Stosunek wody do ziarna **2.7 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **24.7 L**
- Całkowita objętość zacieru **33.9 L**

Kroki

- Temp **68 C**, Czas **60 min**
- Temp **72 C**, Czas **30 min**
- Temp **78 C**, Czas **10 min**

Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **24.7 L** wody do zacierania do **76.9C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzymaj zacier **60 min** w **68C**
- Przetrzymaj zacier **30 min** w **72C**
- Przetrzymaj zacier **10 min** w **78C**
- Wysładzaj używając **6.6 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **22.1 L** brzeczki

Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Słód PILZEŃSKI Viking Malt 5kg	5 kg *(54.6%)*	77 %	8
Ziarno	Słód jęczmienny DEKSTRYNOWY 1kg Viking Malt	0.5 kg *(5.5%)*	79 %	16
Ziarno	Słód PSZENICZNY STRZEGOM 1kg Viking Malt	1 kg *(10.9%)*	82 %	7
Ziarno	Słód Caramel Aromatic Malt Viking Malt 1kg	0.5 kg *(5.5%)*	75 %	200
Ziarno	Słód KARMELOWY PSZENICZNY Viking Malt 1kg	0.33 kg *(3.6%)*	70 %	100
Ziarno	Słód KARMELOWY 600 Viking Malt 1kg	0.33 kg *(3.6%)*	68 %	601
Ziarno	Słód PSZENICZNY CZEKOLADOWY Weyermann 1kg	0.33 kg *(3.6%)*	65 %	1200
Ziarno	Słód CZEKOLADOWY CIEMNY Viking Malt 1kg	0.33 kg *(3.6%)*	67 %	1000

Przepis został wydrukowany przy użyciu **BREWNESS.com** - kompleksowej platformy internetowej dla piwowarów domowych, ułatwiającej proces tworzenia piwa.

Ziarno	Słód JĘCZMIEŃ PRAŻONY 1kg Viking Malt	0.33 kg *(3.6%)*	70 %	900
Ziarno	Płatki owsiane	0.5 kg *(5.5%)*	85 %	3

Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Magnum	40 g	90 min	13.5 %
Gotowanie	Admiral	30 g	60 min	14.3 %
Gotowanie	Marynka	30 g	60 min	10 %
Aromat (koniec gotowania)	Lublin (Lubelski)	30 g	10 min	4 %
Na zimno	Lublin (Lubelski)	50 g	7 dni	4 %

Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
Safale US-05	Ale	Suche	23 g	Safale

Dodatki

Typ	Nazwa	Ilość	Użyto do	Czas
Klarowanie	MECH IRLANDZKI - Irish Moss 10g klarowanie brzeczki	10 g	Gotowanie	15 min

Przepis został wydrukowany przy użyciu **BREWNESS.com** - kompleksowej platformy internetowej dla piwowarów domowych, ułatwiającej proces tworzenia piwa.